# TAREQ TAYLORS BRANTEVILSSILL

4-6 PORTIONER, 30 MIN

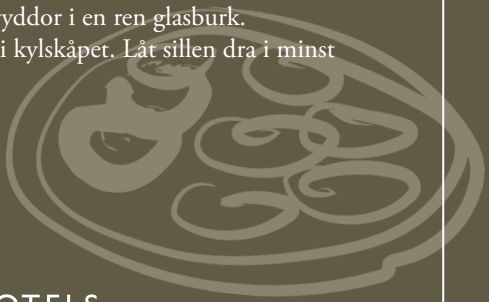
Ingredienser
400 g inläggningssill
1 st röd lök
1 st gul lök
1 knippe dill
1 knippe gräslök
ca 1 dl strösocker
20 st kryddpepparkorn
10 st svartpepparkorn
Salt efter smak

Gör såhär:
1. Krossa kryddorna: Stöt kryddpepparkornen och pepparkornen grovt i en mortel, så smakerna får komma fram.

2. Finhacka röd lök, gul lök, dill och gräslök.

3. Skär sillen i lämpliga munsbitar.

4. Varva sill, lök, örter, socker och kryddor i en ren glasburk. Låt stå! Förslut burken och ställ den i kylskåpet. Låt sillen dra i minst två dygn innan servering.



ELITE HOTELS
OF SWEDEN